



## *Assemblage de Duluc de Branaire-Ducru*

*2011*

*39% de Cabernet Sauvignon*

*56% de Merlot*

*5% de Petit Verdot*

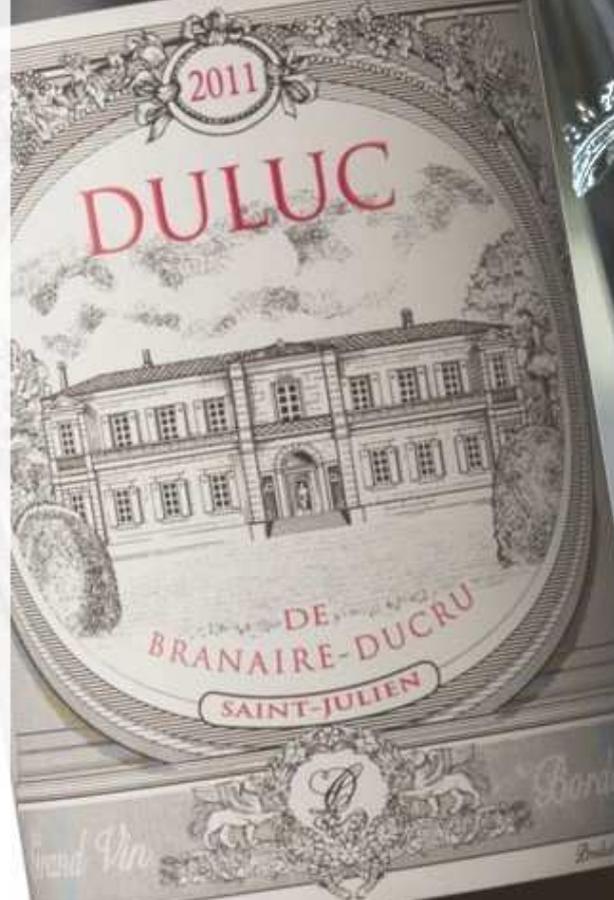
---

*Duluc de Branaire-Ducru  
2011 montre une belle  
richesse aromatique.*

*Charnu dès l'attaque, il  
développe une belle  
matière savoureuse. Sa  
souplesse le rend  
accessible dès aujourd'hui.*

---

*Il pourra accompagner  
dans les 10 à 15 ans à  
venir volailles, viandes  
blanches, viandes rouges  
grillées ou fromages doux.*



# *DULUC*

*DE*  
*BRANAIRE-DUCRU*

*~2011~*

*A Branaire-Ducru, l'exigence  
et l'expression d'un « style  
maison » s'appliquent aux  
deux étiquettes,  
à Branaire-Ducru pour le  
grand vin et à Duluc  
de Branaire-Ducru.*

*Les raisins aux plus forts  
potentiels se retrouvent  
généralement dans le grand  
vin. Les autres, parmi  
lesquels on trouve ceux qui  
proviennent des jeunes vignes  
de la propriété, sont vinifiés  
et élevés dans le même esprit,  
avec la même attention et la  
même minutie, pour  
construire Duluc de  
Branaire-Ducru.*

*2011 est un millésime  
précoce. Les raisins ont été  
vendangés du 14 au 29  
Septembre. C'est également  
un millésime de belle  
richesse, du fait d'une  
sècheresse qui débuta tôt au  
printemps et se poursuivit à  
l'automne, et de belle finesse  
grâce à une maturation  
parfaite des raisins.*

*Patrick MAROTEAUX  
(Février 2015)*